

*Passez vos commande de Noël jusqu'au 18 décembre*  
*03.24.27.04.77 – labesse.traiteur@gmail.com*

Menus :

Menu n°1 22€/personne x.....personnes  
Menu n°2 27€/personne x.....personnes

Entrées froide :

\*Terrine de Lotte persillée et gambas flambées 29,80 €/Kg x.....parts  
\*Saumon fumé 45,90 €/Kg x.....parts  
\*Foie gras nature 99.90 €/Kg x.....parts  
\*Cochon de lait farcie 36,50 €/Kg x.....parts  
\*Ballottine de Chapon 32,80 €/Kg x.....parts  
\*Ballottine de Pintade 32,80 €/Kg x.....parts  
\*Ballottine de canard 32,80 €/Kg x.....parts

Entrée chaude:

\*Cassolette de Saint Jacques 6.40 € pcs x.....parts  
\*Coquille de poisson maison 5,50 € pcs x.....parts  
\*Cassolette de ris de veau aux champignons 6.50€ pcs x.....parts  
\*Escargots farci maison 5.20 € la douz x.....parts  
\*Moules farci maison (selon arrivage) x.....parts  
\*Bouchée à la reine 3,80 € pcs x.....parts  
\*Cassolette de boudin blanc à l'ardennaise 5.20 € pcs x.....parts

Plat et Accompagnement:

\*Joue de lotte à la mandarine 14,50 € la part x.....parts  
\*Pave de veau aux morilles 12,50 la part x.....parts  
  
\*Risotto forestier 2,00€ pcs x.....parts  
\*Purée de vitelotte 2,00€ pcs x.....parts  
\*Tronçon de courgette farci 2,00€ pcs x.....parts  
\*Trio de jeune pousse 2.00€ pcs x.....parts  
  
\*Fait maison

Nom :

Prénom :

Tel :

Date :

*Joyeuses  
Fêtes*

*Labesse Olivier Traiteur*  